



Diálogo 2012

L'idée qui se cache derrière ce vin est de créer un rouge agréable et accessible tout en gardant la profondeur, les notes minérales et la complexité des vins du Douro. Produit à partir de vignes situées dans la sous-région de Cima Corgo, les principaux cépages qui le composent sont le Touriga Franca, le Tinta Roriz, le Touriga Nacional, le Tinta Amarela et le Tinta Barroca. Avec ses tanins très doux et bien intégrés, il est idéal pour être dégusté pendant les moments de décontraction et pour être partagé avec des amis lors d'un bon repas. L'illustration de l'étiquette, qui raconte des histoires évoluant au fil des éditions, renforce le caractère décontracté de ce rouge. À Diálogo, le bois est utilisé en faible quantité afin de préserver toute la jeunesse du vin.

VINIFICATION

Toutes les années agricoles connaissent des moments déterminants. Ce qui a probablement le plus marqué l'année 2012, ce sont les trois premiers mois pendant lesquels il est tombé moins de 20 mm de pluie dans le Cima Corgo, alors qu'on en attendait au moins 250 mm. En outre, le mois de février n'a enregistré aucune précipitation. Résultat : le bourgeonnement a été retardé de 15 jours par rapport à l'année précédente, et avec la pluie qui est tombée en avril et en mai, tout le cycle végétatif a accusé un certain retard. La canicule qui s'est abattue à la fin du mois de juin a brûlé les grappes les plus exposées. L'été n'a pas été chaud et les nuits ont enregistré des températures plus fraîches que d'habitude lors des deux dernières semaines du mois d'août. Pendant les vendanges, le temps a été agréable, avec des précipitations les 23 et 25 septembre. Heureusement, la pluie s'est arrêtée et n'a causé aucun dégât sur les grains éclos, qui n'ont pas pourri. En réalité, la pluie a eu un effet bénéfique sur la qualité du fruit, en particulier dans les vignes plantées aux altitudes les plus élevées. Les faibles précipitations et le niveau d'humidité peu élevé enregistrés durant l'hiver a considérablement diminué l'incidence de maladie et les fruits transportés à la cave n'ont présenté aucun signe de mildiou ou d'oïdium. La fermentation a eu lieu dans des cuves en inox, avec 8 à 15 jours de macération pelliculaire. 10 % du vin a vieilli dans des barriques usagées en chêne français pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge, avec un bord violet rougeâtre très vif. L'arôme est fin et marqué par des fruits peu mûrs bien intégrés avec des notes balsamiques. En bouche, le vin est simple et rafraîchissant, et révèle une belle structure. Le faible contact avec le bois met en évidence les fruits et la minéralité. Au palais, il est ferme et profond, avec une finale fraîche d'une excellente acidité.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste VIGNOBLES Différents vignobles
ÂGE DE VIGNES Entre 10 et 40 ans CÉPAGES Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela et autres
PIEDS DE VIGNE PAR HA 4000 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Royat ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 100-500
PÉRIODE DE VENDANGE septembre MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Barriques et cuves en inox
FERMENTATION Stainless steel vats MISE EN BOUTEILLE Novembre 2013
ÉLEVAGE 12 mois en barriques usagées de chêne français (10 %), le reste en inox EXTRAIT SEC (G/DM³) 28.1
SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 1.8 ALCOOL (°) 13 PH 3.67 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.8 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.5
SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 24 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 62 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.9922
SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Viandes blanches. Suggestions végétariennes: plats à base de pâtes.